

SIKKERHETSINSTRUKSER

1. Dette apparatet kan bli brukt av barn fra 8 år og oppover og personer med redusert fysisk sensorisk eller mental kapasitet, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de på en trygg måte under tilsyn har fått veiledning i bruk av apparatet og forstår farene som er involvert.
2. Barn må ikke leke med apparatet.
3. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke bli utført av barn uten tilsyn.
4. Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde for barn under 8 år.
5. Hvis ledningen er ødelagt, må den byttes av produsent, serviceansvarlig eller annen kvalifisert person for at ulykker skal unngås.
6. Dette apparatet er ment for husholdningsbruk og ved lignende steder så som: Personalkjøkken områder i butikker, kontorer og andre arbeidssteder; gårdshus; av klienter i hoteller, moteller og andre typer bostedsomgivelser; overnatting med frokost type omgivelser.
7. Les disse instruksjonene nøye og oppbevar dem på et trygt sted.
8. Hvis du gir dette apparatet videre til en tredjepart, må også denne bruksanvisningen overleveres.
9. Feil bruk og håndtering kan føre til funksjonsfeil i apparatet og personskader.
10. Dette apparatet er verken egnet for kommersiell bruk eller til friluft.
11. Før du setter støpselet i stikkontakten, må du kontrollere at strømmen og strømforsyningen er i samsvar med spesifikasjonene på typeskiltet.
12. Ta støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.

13. Deler av apparatet blir varmt under bruk. Derfor må apparatet kun holdes i håndtaket. Unngå å berøre metalledene da de blir veldig varme.
14. Ikke legg apparat eller støpsel i vann eller andre væsker. Elektrisk støt kan medføre livsfare!
15. Pass på at ledningen ikke henges over skarpe kanter, og hold den unna varme gjenstander og åpen flamme.
16. Sett apparatet på et stabilt og flatt underlag på god avstand fra varme gjenstander eller åpen flamme (f.eks. varme plater).
17. Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
18. Maskinen skal ikke brukes ved hjelp av en ekstern tidsbryter eller av et separat system med fjernkontroll.
19. Apparatet er ikke beregnet på kommersiell bruk.
20. NB:



- Bakeflatene så vel som sidene og toppen av apparatet blir veldig varme. Unngå kontakt med disse. Forbrenningsfare! Hold kun i håndtaket. Apparatet må alltid settes horisontalt under bruk.
21. Når det gjelder instruksjonene for rengjøring av overflater som kommer i kontakt med mat, se avsnittet "rengjøring og vedlikehold" i bruksanvisningen.

BESKRIVELSE AV DELENE



1. Kuppel
2. Ikke-klebende bakeplate
3. Knob
4. Strømledning
5. Stekespade (4 stk)
6. Deigkutter
7. Kontrolllys
8. Varmeelement
9. Håndbok

FØR FØRSTEGANGS BRUK

1. Det kreves ingen verktøy for å montere knotten. Bare legg skiven og knotten på terrakotta-kuppelen. Sett skiven ved bolten på toppen av kuppelen, og drei deretter knotten med urviseren for å feste den på kuppelen. Ikke stram for hardt. Terrakotta-kuppelen kan knekke.
2. Rengjør bakeplaten før du bruker apparatet for første gang (se "rengjøring og vedlikehold"). Apparatet kan gi fra seg litt røyk og en karakteristisk lukt når du slår det på for første gang. Dette er normalt og vil opphøre etter kort tid.

SIKKERHETSINSTRUKSER

1. Plasser apparatet på en flat, stabil, varmebestandig og sprutsikker overflate der den ikke kan falle.
2. Rengjør varmeelementet før du kobler det til.
3. Koble strømledningen til en jordet stikkontakt for å slå på apparatet.
4. Kontrollampen på Pizzarette® slås på og apparatet blir umiddelbart oppvarmet.

MERK: Slå på pizzaovnen 15 minutter før bruk.

Slik baker du pizza:

Legg deigen, sausen og alle ingrediensene i små skåler på bordet rundt Pizzarette®. Du kan bake pizzaen på en stekepade eller direkte på stekeplaten.

Ha litt mel på baksiden av deigen for å unngå at den fester seg og legg den på stekepaden. Strøk på tomatsaus, og etterlat en kant på omtrent en halv cm. Ikke sprut ekstra olivenolje på pizzaen din. Sett pizzaen inn i en av kuppelåpningene ved å bruke stekepaden og stek pizzaen direkte på stekeplaten. Å legge på for mye ingredienser på pizzaen din vil føre til en lengre koketid og at ingrediensene brennes på stekeplaten. Vær forsiktig med mengden ingredienser!

Steketiden avhenger av typen deig, pizza ingredienser, antall pizzaer som skal stekes samtidig og omgivelsene der pizzaovnen befinner seg (temperatur, trekkfritt sted osv.).

Under normale forhold er pizzaen klar om 5 til 7 minutter. Det er best å skyve de varme pizzaene på en flat tallerken. Forsiktig! Stekepaden er varm. Plasser den tomme, varme stekepaden på en varmebestandig overflate.

Slå av Pizzarette® etter bruk ved å trekke pluggen fra kontakten og la Pizzarette® avkjøles i minst 30 minutter før rengjøring og lagring.

OPPSKRIFT

Pizza tilberedning:

Pizzadeig (for 4 personer)

500 gr. hvit mel

1 ts salt

4 ts olivenolje

20 gr. fersk gjær eller 1 stk tørket gjær

250 ml lunkent vann

Bland sammen melet, saltet og oljen i en bolle. Hvis du bruker fersk gjær, løser du den opp i vannet og blander til den er jevn, kombiner deretter med melet. Hvis du bruker tørket gjær, blander du det direkte med melet, og tilsett deretter oljen og vannet. Når alle ingrediensene er blandet, elt deigen godt for hånd og trekk og strekk den kontinuerlig. Du kan også bruke en mikser med deigkroker eller en foodprosessor. Form deigen til en ball og dekk den til i 45 minutter på et lunt sted til den har steget til dobbel størrelse. Dryss deigen med litt mel; rull den ut til 3 mm tykkelse. Snu deigen noen ganger og dryss over mel for å forhindre klebrig; form pizzaer med skjæreringen. Legg ballene på en tallerken med fettsikkert papir og mye hvitt mel mellom dem for å unngå at de klebrer seg. Mens deigen hever kan du tilberede de resterende ingrediensene.

Tomatsaus:

1 boks skrellet tomater

1 liten boks tomatpuré

Salt, pepper, oregano

2 ts olivenolje

2 pressede fedd hvitløk

Finhakk de skrellede tomatene og bland dem med de andre ingrediensene.

Mulig påfyll:

mozzarella, revet parmesanost, revet goudaost, basilikum, ruccola, oliven, sopp, ansjos, kapers, ananas, artisjokkhjertes, paprika, løk, tomater, skinke, salami, røkt laks, reker, hermetisk tunfisk.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. La det varme apparatet avkjøles i minst 30 minutter før rengjøring og lagring.
2. Når den er varm, må terrakotta-kuppelen aldri komme i kontakt med vann eller plasseres på en kald overflate (fare for sprekker). La det varme apparatet avkjøles før rengjøring og lagring.
3. Normalt trenger ikke terrakotta-kuppelen rengjøres. Hvis rengjøring er nødvendig, bruk klart, varmt vann og en børste.
4. NB: Terrakotta-kuppelen er følsom for brudd og er ikke egnet for oppvaskmaskin.
5. Rengjør bakeplaten og pizza stekespadene med varmt vann og en oppvaskbørste. Ingen deler skal vaskes i oppvaskmaskinen.
6. Senk aldri sokkelen i vann. Overflaten kan rengjøres ved å bruke en fuktig klut.
7. Bruk alltid originalboksen til å oppbevare apparatet og tilbehøret for å unngå skader.
8. Hvis apparatet ikke skal brukes på en stund, bør bakeplaten oljes eller smurt for å forhindre rust.

TEKNISKE DATA

Driftsspenning: 230V ~ 50Hz

Strømforbruk: 900W

GARANTI OG KUNDESERVICE

Før levering våre enheter er underlagt streng kvalitetskontroll. Hvis, til tross all omsorg, har skaden oppstått under produksjon eller transport, kan du returnere enheten til forhandleren. I tillegg til lovfestede rettigheter, har kjøper en opsjon til å kreve i henhold til følgende garanti.

For de kjøpte apparatet vi gir 2 års garanti, fra den dagen av salget. I denne perioden vil vi avhjelpe alle mangler gratis, som kan påviselig skyldes material- eller produksjonsfeil, ved reparasjon eller bytte.

Defekter som oppstår på grunn av feil håndtering av enheten og funksjonsfeil på grunn av inngrep og reparasjoner av tredjeparter eller montering av ikke-originale deler er ikke dekket av denne garantien.

Ta alltid vare på kvitteringen. Uten kvitteringen kan du ikke kreve noen form for garanti. Skade som skyldes at bruksanvisningen ikke er fulgt, medfører at garantien blir gjort ugyldig. Hvis dette resulterer i betydelig skade vil vi ikke kunne holdes ansvarlig for skaden. Vi kan heller ikke bli holdt ansvarlig for material - eller personalskade som skyldes feil bruk eller om instruksene i bruksanvisningen ikke er blitt ordentlig utført. Skade på tilbehør gir ikke rett til utskifting av hele apparatet. Vær vennlig, i et slikt tilfelle, å ta kontakt med din serviceavdeling. Knust glass eller brekkasje på plastikkdeler er alltid gjenstand for utskifting. Ved defekter på forbruksdeler eller deler som er utsatt for slitasje, herunder rengjøring, vil vedlikehold eller utskifting ikke være dekket av garantien og må derfor bli betalt.

MILJØVENNLIG KASTING



Resirkulering – EU-direktiv 2012/19/EU

Dette symbolet indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfall. For å hindre mulig skade på miljø eller helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuleres det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk stedlige retur og innsamlingsystemer eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan sørge for at dette produktet blir miljømessig og trygt resirkulert.

TURVALLISUUSOHJEET

1. Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa mikäli heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät riskit.
2. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
3. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8 vuotta vanhoja ja ellei heitä valvota.
4. Pidä laite se ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
5. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto on vahingoittunut. Vie laite valtuutettuun huoltokeskukseen virtajohdon vaihtamista varten.
6. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten: kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen työntekijöiden keittiöissä; maatilataloissa; hotellien ja motellien asiakkaiden toimesta sekä muissa vastaavissa asuinpaikkaympäristöissä; bed & breakfast -tyylisissä ympäristöissä.
7. Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne turvallisessa paikassa.
8. Jos annat tämän laitteen kolmannelle osapuolelle, nämä käyttöohjeet tulee antaa laitteen mukana.
9. Virheellinen käyttö ja käsittely voivat johtaa laitteen toimintahäiriöihin ja käyttäjään kohdistuviin vammoihin.
10. Tämä laite ei ole sopiva kaupalliseen käyttöön eikä ulkoilmakäyttöön.
11. Ennen kuin liität pistokkeen verkkovirtapistorasiaan, ole hyvä ja varmista että jännite ja virtalähde vastaavat arvokilvessä annettuja tietoja.
12. Irrota virtapistoke pistorasiasta kun laite ei ole käytössä sekä ennen puhdistusta.

13. Jotkut laitteen osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Sen vuoksi laitetta saa pidellä vain kädensijasta. Vältä metalliosien koskettamista, sillä ne tulevat hyvin kuumiksi.
14. Älä upota laitetta tai virtapistoketta veteen tai muihin nesteisiin. Sähköiskusta muodostuu hengenvaara!
15. Varmista, että verkkovirtajohto ei roiku terävien reunojen yli, ja pidä se kaukana kuumista esineistä ja avoliekeistä.
16. Aseta laite vakaalle, tasaiselle pinnalle, eikä liian lähelle kuumia esineitä tai avoliekkejä (esim. keittolevyjä).
17. Älä koskaan jätä laitetta vartioimatta käytön aikana.
18. Tätä laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen avulla tai minkäänlaisen erillisen kauko-ohjattavan laitteiston avulla.
19. Tätä laitetta ei ole suunniteltu kaupalliseen käyttöön.

20. Huomio:



Paistolevyt sekä laitteen sivut ja yläpinta tulevat hyvin kuumiksi. Vältä kaikenlaista kosketusta. Palovaara! Pitele vain kädensijasta. Laitteen täytyy aina olla vaakatasossa käytön aikana.

21. Katso ruoan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamista koskevat ohjeet tämän oppaan kohdasta "Puhdistus ja huolto".

MUOTOILU



1. Kupu
2. Uunipelti
3. Nuppi
4. Virtajohto ja pistoke
5. Lasta (4 kpl)
6. Taikinaleikkuri
7. Merkkivalo
8. Lämpöelementti
9. Käyttöopas

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Nupin kiinnittäminen ei vaadi mitään työkaluja. Aseta vain aluslevy ja nuppi savikuvun päälle. Kiinnitä aluslevy pultilla kuvun päälle ja kiinnitä sitten nuppi kiertämällä sitä myötäpäivään. Älä kierrä liian kireälle. Savikupu voi rikkoutua.
2. Puhdista uunipelti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa (katso "Puhdistus ja huolto"). Ensimmäisellä käyttökerralla saattaa ilmetä savua ja tunnusomaista hajua. Tämä on normaalia ja kestää vain hetken.

KÄYTTÖOHJEET

1. Aseta laite tasaiselle, tukevalle, lämmönkestävälle ja roiskeita kestäväälle pinnalle, jolta se ei pääse putoamaan.
2. Puhdista lämpöelementti ennen kuin kytket laitteeseen virran.
3. Kytke laitteeseen virta yhdistämällä virtajohto maadoitettuun pistorasiaan.
4. Pizzarette® kyljessä oleva merkkivalo syttyy, ja laite alkaa välittömästi kuumentua.

HUOMAA: Laita Pizzarette® päälle 15 minuuttia ennen käyttöä, jotta se ehtii kuumentua.

Pizzojen paistaminen:

Laita taikinalevyt, kastike ja kaikki ainekset pieniin kulhoihin pöydälle Pizzarette®-uunin ympärille. Voit paistaa pizzan lastan päällä tai suoraan paistolevyllä.

Ripottele jauhoa pizzan pohjaan, jotta vältät sen kiinni tarttumisen, aseta pizza lastan päälle. Laita pizzan päälle tomaattikastiketta, jätä reunoista noin puoli senttimetriä vapaaksi. Älä suihkuta ylimääräistä oliiviöljyä pizzaan. Aseta pizza johonkin kuvun aukoista lastan avulla ja paista pizza suoraan paistolevyllä. Jos laitat pizzan päälle liian paljon aineksia, paistoaika pitenee ja ainekset tarttuvat kiinni paistolevyyn. Ole kohtuullinen pizzan päällysteiden kanssa!

Paistoaika riippuu taikinasta, pizzan päällysteistä, samanaikaisesti paistettavien pizzojen määrästä ja pizza-uunin ympäristön olosuhteista (lämpötila, vetoisuus jne.).

Normaaleissa olosuhteissa pizza on valmis noin 5–7 minuutissa. Kuumien pizzojen leikkaaminen on helpointa matalalla lautasella. Ole varovainen! Lasta on kuuma. Aseta tyhjä kuuma lasta lämpöä kestäväälle alustalle.

Kytke Pizzarett® käytön jälkeen pois päältä irrottamalla pistoke pistorasiasta ja anna Pizzarett®-uunin jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.

RESEPTI

Pizzan valmistus:

Pizzataikina (4 hengelle)

500 g vehnä jauhoja

1 tl suolaa

4 tl oliiviöljyä

20 g tuorehiivaa tai 1 annospussi kuivahiivaa

250 ml haaleaa vettä

Sekoita jauhot, suola ja öljy kulhossa. Jos käytät tuorehiivaa, murena hiiva veteen, sekoita hyvin ja lisää jauhoihin. Jos käytät kuivahiivaa, sekoita hiiva suoraan jauhoihin ja lisää sitten öljy ja vesi. Kun kaikki aineet ovat sekaisin, vaivaa taikina hyvin käsin vetämällä ja venyttämällä sitä jatkuvasti. Voit käyttää vaivaamiseen myös monitoimikonetta tai yleiskonetta, jossa on taikinakoukut. Muotoile taikina palloksi ja jätä se peitettynä lämpimään paikkaan noin 45 minuutiksi tai kunnes se on kohonnut kooltaan noin kaksinkertaiseksi. Sirottele taikinan päälle hivenen jauhoa ja kauli noin 3 mm paksuiseksi. Kauli ja käännä taikina muutamia kertoja ja sirottele tarvittaessa lisää jauhoja kiinni tarttumisen estämiseksi. Asettele valmiit pyöreät pizzapohjat lautaselle; laita pohjien väliin leivinpaperia, jotta ne eivät pääse tarttumaan toisiinsa. Voit valmistella muut raaka-aineet sillä aikaa, kun taikina on nousemassa.

Tomaattikastike:

1 tölkki kuorittuja tomaatteja

1 pieni tölkki tomaattipyreetä

Suolaa, pippuria, oreganoa

2 rkl oliiviöljyä

2 murskattua valkosipulin kynttä

Hakkaa kuoritut tomaatit pieniksi paloiksi ja sekoita ne muiden aineiden kanssa.

Mahdollisia täytteitä:

mozzarella, raastettu parmesanjuusto, raastettu goudajuusto, basilika, rucola, oliivit, sienet, anjovis, kaprikset, ananas, artisokan sydämet, paprika, sipuli, tomaatti, kinkku, salami, savulohi, katkaravut, tonnikala.

PUHDISTUS JA HUOLTO

1. Anna kuuman laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen puhdistamista ja varastointia.
2. Kuumaa savikupua ei saa päästää kosketuksiin veden kanssa, eikä sitä saa laskea kylmälle pinnalle (halkeamisen vaara). Anna kuuman laitteen jäähtyä ennen puhdistamista ja varastointia.
3. Savikupua ei normaalisti tarvitse puhdistaa. Jos puhdistaminen on tarpeellista, käytä puhdasta, lämmintä vettä ja harjaa.
4. Varoitus: savikupu on helposti särkyvä eikä sitä pidä pestä astianpesukoneessa.
5. Puhdista uunipelti ja pizzalastat lämpimällä vedellä ja harjalla. Älä laita mitään osia astianpesukoneeseen.
6. Älä koskaan upota jalustaa veteen. Pinnan saa puhdistaa vain nihkeällä liinalla.
7. Käytä aina laitteen ja lisävarusteiden varastointiin niiden alkuperäispakkausta, jotta ne eivät vahingoitu.
8. Jos et aio käyttää laitetta pidempään aikaan, suosittelemme, että öljyt tai voitelet uunipellin kevyesti ruostumisen estämiseksi.

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännitettä: 230V ~ 50Hz

Tehonkulutuksen: 900W

TAKUU JA ASIAKASPALVELU

Laitteet tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle. Laissa säädettyjen oikeuksien lisäksi ostajalla on oikeus seuraaviin takuukorvauksiin:

Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Viallisen tuotteen voi palauttaa suoraan ostopaikkaan.

Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen.

Säilytä aina ostokuitti, sillä ilman kuittia et voi vaatia takuukorvauksia. Takuu ei kata vikoja ja niistä aiheutuneita esine- tai henkilövahinkoja, jos ne ovat seurausta käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Myöskään valmistaja ei ole tällöin vastuussa. Lisävarusteiden vioittuminen ei oikeuta koko laitteen vaihtamiseen. Kyseisissä tapauksissa kannattaa ottaa yhteyttä valmistajan asiakaspalveluun. Rikkoontuneiden lasi- tai muoviosien korjaus tai vaihto ei kuulu takuuseen. Kuluvien osien vikojen korjaus, puhdistus, huolto ja vaihto eivät kuulu takuuseen.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Kierrätys – eurooppalainen direktiivi 2012/19/EY

Tämä merkintä ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Jotta jätteiden virheellisestä hävittämisestä ei aiheutuisi vaaraa ympäristölle tai terveydelle, kierrätä tuote vastuullisesti. Siten edistät myös uusiutumattomien luonnonvarojen kestävää uudelleenkäyttöä.

Kierrätä tuote toimittamalla se sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavaan kierrätyspisteeseen tai liikkeeseen, josta ostit sen. Siten varmistat, että se kierrätetään turvallisesti.